

Feldsalat mit Topinambur Chips

Zutaten

300 g Topinambur,
5 EL Olivenöl,
1 Knoblauchzehe,
3 EL Walnusskerne,
1 Zitrone,
6 getrocknete Tomaten in Öl eingelegt,
Meersalz, Pfeffer,
125 g Feldsalat

Zubereitung

Topinambur gründlich mit Bürste abschrubben, und in dünne Scheibchen schneiden.

In 2 EL Olivenöl anbraten, bis sie goldgelb sind.

Die Knoblauchzehe schälen und mit in die Pfanne geben. Alles noch mal wenden.

Auf einem Küchentuch etwas auskühlen lassen.

Die Tomaten gut abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

Die Walnusskerne vierteln und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den Saft von einer Zitrone und die Tomatenstücke dem Salz, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl mischen.

Den Feldsalat waschen, putzen und trockenschleudern.

Den Salat mit den Topinambur Scheibchen auf flachen Tellern anrichten, mit der Marinade beträufeln und mit den Walnüssen bestreuen.